

Casatiello

INGREDIENTI:

500 gr di farina 0,

250 ml di acqua,

½ bustina di lievito secco disidratato,

80 gr di strutto,

½ cucchiaino di sale,

1 cucchiaino di zucchero,

ripieno:

pepe qb,

200 gr pancetta a cubetti,

200 gr provolone a cubetti,

150 gr di salame napoli tagliate a fette di ½ cm,

100 gr di pecorino grattugiato,

3 uova.

Impastare farina, lievito, acqua e zucchero, quando l'impasto inizia a prendere forma aggiungere sale e strutto, lavorare per bene e formare un panetto liscio da mettere a lievitare ben coperto fino al raddoppio del volume, i tempi dipendono dalla temperatura esterna.

Una volta che l'impasto ha lievitato stenderlo in un rettangolo circa 30 per 50 cm per uno stampo a ciambella di circa 24-26 cm, lasciare una piccola pallina di impasto che servirà in seguito.

Cospargere il rettangolo di impasto con pepe, pecorino, il salame tagliato a cubetti e i cubetti di pancetta e provolone, avvolgere su se stesso l'impasto in modo da formare un salsicciotto e disporlo all'interno dello stampo a ciambella precedentemente unto e infarinato.

Disporre le 3 uova sulla superficie della ciambella e con l'impasto messo da parte formare delle strisce di pasta e metterle sulle uova a incrocio, lasciar lievitare una

mezz'ora e poi mettere in forno già caldo a 180° per almeno 1h comunque fino a quando la superficie non risulta dorata.

Sfornare e lasciar raffreddare.

Il casatiello è una ricetta tipica napoletana, è una specie di pane salato arricchito con salumi e formaggi del periodo pasquale.

Potete arricchire il casatiello anche con uova sode o sostituire gli ingredienti con scamorza, prosciutto cotto, ciccioli etc, ne esistono tante versioni più o meno ricche oppure farcite all'interno come questa o con gli ingredienti direttamente inglobati all'impasto io le trovo tutte buone e golose.

La mia versione non sarà sicuramente come l'originale ma spero vi piaccia.